

אוכל זה טעים

המזון המאזן את אכילתך

Peppermint Patties

מצרכים

240 גרם אבקת סוכר [2 כוסות]
25 גרם חמאה רכה
2 כפיות תמצית מנטה
רבע כפית תמצית וניל
2 כפות שמנת מתוקה
200 גרם שוקולד מריר
15 גרם נוספים של חמאה [אופציונלי]

הכנה

מערבבים במיקסר/בלנדר את אבקת הסוכר, החמאה, תמציות המנטה והוניל והשמנת, במהירות נמוכה. כשהחומרים מתחברים מגבירים את המהירות לדקה-שתיים נוספות עד שהתערובת מחזיקה וחלקה למראה.

בעזרת הידיים או שתי כפיות יוצרים עיגולים בגודל בינוני ומניחים אותם על תבנית עם נייר אפייה (אין צורך לשמן את הנייר). מועכים את הכדורים לדיסקיות, אך לא שטוחות מדי. מכניסים את התבנית למקרר לחצי שעה.

בינתיים ממיסים את השוקולד (מי שרוצה יכול להמיס איתו גם חמאה) במיקרו או בקערה מעל מים רותחים. מניחים בצד להתקרר.

מצפים את דיסקיות המנטה בשוקולד. אפשר לעשות זאת על ידי טבילה בעזרת מזלגות או קיסם אך הן נוטות להחליק. הדרך הכי נוחה היא לטבול את תחתית הדיסקית בשוקולד ולהניח על התבנית ואז לצפות את החלק העליון בעזרת מרית קטנה.

מחזירים את התבנית למקרר עד שהשוקולד מתקשה.